

FoodScan™ 2 Dairy

Il est maintenant plus facile que jamais de garantir la qualité et l'efficacité des analyses de produits laitiers



ANALYTICS BEYOND MEASURE

Le FoodScan™ est la référence mondiale depuis plus de 10 ans. Il fournit aux laiteries du monde entier les connaissances nécessaires pour améliorer la qualité et la constance des produits finis, optimiser les processus de production et conserver leur avantage sur la concurrence.

Délai d'obtention des résultats amélioré

Le FoodScan 2 constitue un fantastique bond en avant dans la technologie de transmission NIR. La réduction du délai d'obtention des résultats atteint 60 % et, grâce aux trois sous-balayages, une part encore plus élevée des échantillons est mesurée, ce qui vous rend moins dépendant de la préparation des échantillons.

Réduire le coût des analyses et augmenter l'efficacité du laboratoire

La transférabilité excellente et la standardisation des instruments vous permettront de réduire le coût de vos analyses de référence. Grâce à l'introduction de la mesure de couleur, qui peut se dérouler en même temps que l'analyse des composants, vous pouvez augmenter l'efficacité de votre laboratoire de manière significative.

Conservez des performances optimales grâce aux services numériques

Le suivi des performances de l'analyseur depuis FossManager et FossAssure est la garantie d'une précision et d'une performance optimales. En outre, le logiciel de mise en réseau permet une sauvegarde automatique des données pour la traçabilité et l'intégration des résultats dans un LIMS.

Types d'échantillons

Fromage, beurre, produits à tartiner et produits fermentés

Paramètres

Étalonnages universels ANN : matière grasse, humidité, protéines, sel, matière sèche non grasse (calculée) et matière sèche totale

Étalonnages PLS : Acides gras saturés dans le fromage, pH dans les produits fermentés

Autres fonctionnalités

Couleur standard L*a*b CIE

Technologie

Technologie de transmission NIR
Réflexion pour la mesure de la couleur

Données techniques

Article	Données techniques
Alimentation électrique	100-240 VCA 50-60 Hz
Consommation	110 VA max.
Température ambiante	5-35 °C (41–95 °F) pour FoodScan 2 Pro et FoodScan 2 Lab TS (avec ordinateur embarqué) 5-40 °C (41–104 °F) pour FoodScan 2 Lab (sans ordinateur embarqué)
Altitude	Jusqu'à 2000 m
Humidité relative	< 93 % d'HR
Configuration informatique minimum (ordinateur extérieur pour FoodScan 2 Lab)	Dual core 2,8 GHz Mémoire RAM 4 GB 2 Interfaces Ethernet 100 Mbit (1 seule si le PC ne doit pas être connecté à FossConnect™) Résolution d'affichage : 1024 x 768 Espace disque disponible recommandé : 20 GB 1 port USB
Système d'exploitation obligatoire (ordinateur extérieur pour FoodScan 2 Lab)	Windows 7 SP1 (64 bit) Enterprise, Professional, Home Premium Windows 10 (64 bit) Pro, Enterprise
Logiciel	ISIScan Nova
Interfaces	1 USB et 1 Ethernet pour FoodScan 2 Pro 2 USB et 1 Ethernet pour FoodScan 2 Lab TS
Services connectés	FossConnect™
Technologie	Transmission proche infrarouge, longueur d'onde 850-1 100 nm Réflexion proche infrarouge, longueur d'onde 400-700 nm Équipe d'un monochromateur
Affichage	TFT tactile 10,4'' pour FoodScan 2 Pro et FoodScan 2 Lab TS
Support pour lecteur de codes-barres	HID-POS
Classe de protection	IP 65 FoodScan 2 Pro IP 43 : FoodScan 2 Lab TS, FoodScan 2 Lab
Durée de l'analyse	Env. 25 sec. avec 18 sous-échantillons (grande coupelle) Env. 20 sec. avec 7 sous-échantillons (coupelle moyenne) Env. 15 sec. avec 3 sous-échantillons (petite coupelle)
Cellule de vérification	Incluse
Poids	31 kg pour FoodScan 2 Pro 30 kg pour FoodScan 2 Lab TS 29,5 kg pour FoodScan 2 Lab
Dimensions (L x P x H)	52 x 49 x 35 cm
Espace recommandé sur la paillasse (l x p)	60 x 70 cm en cas d'utilisation avec ordinateur intégré pour FoodScan 2 Pro et FoodScan 2 Lab TS 100 x 70 cm en cas d'utilisation avec ordinateur externe pour FoodScan 2 Lab

FOSS

Tél. : +45 7010 3370

info@foss.dk · www.fossanalytics.com

FR, April 2020